
STAATSCOURANT
Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.
Nr. 40508
2 augustus
2016

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier BGA „RACLETTE DE SAVOIE”

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 261 van 19 juli 2016 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie(s) van bijgaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 19 september 2016 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2016/C 261/08)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad([1]) bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

„RACLETTE DE SAVOIE”

EU-nr.: PGI-FR-02095 – 23.11.2015

BOB ( ) BGA (X)

1. Naam/Namen

„Raclette de Savoie”

2. Lidstaat of derde land

Frankrijk

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.3. Kaas

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

De „Raclette de Savoie” is een kaas van geperste, niet-gekookte wrongel, van rauwe of gethermiseerde koemelk.
De „Raclette de Savoie” is een ronde kaas, met een diameter van 28-34 cm en een hoogte van 6-7,5 cm.
Het totale drogestofgehalte bedraagt ten minste 56%. De verhouding vet/droge stof ligt tussen 48% en 52% en het zoutgehalte tussen 1,4% en 2,2%.
De „Raclette de Savoie” heeft een pH van ten minste 5,50 en een NH_3-gehalte van ten minste 60 mg/100 g kaas.

Organoleptische kenmerken:

De „Raclette de Savoie” heeft een geel tot bruine korst met flora en een wit tot strogele kaasmassa. In de kaasmassa kunnen enkele gaten zitten en de textuur is stevig en smelt op de tong. Bij verwar-



ming wordt de textuur stroperig en smelt deze gemakkelijk. Tijdens het verwarmen scheidt de „Raclette de Savoie” weinig olie af.

Aanbiedingsvormen bij verkoop:

De „Raclette de Savoie” wordt in de volgende vormen op de markt gebracht:
– als hele ronde kaas;
– gesneden: als kaaspunt of in plakken;
– voorverpakt: in plakken.
Een „Raclette de Savoie” die als voorverpakt product wordt aangeboden, kan worden bereid in de vorm van een parallellepipedum van 28-34 cm lang en breed en 6-7,5 cm hoog.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

De voeding van de melkkoeien bestaat uit de volgende categorieën voer:
– ruwvoer als basisrantsoen:
  – gras, hooi, nagras, groene maïs, sorghum, stro, secundaire teelten met uitzondering van de soorten van de Kruisbloemenfamilie. Voeding op basis van groen ruwvoer is verplicht gedurende ten minste 150 dagen per jaar, al dan niet aaneengesloten, en omvat minimaal 50% van het basisrantsoen. 100% van het ruwvoer voor de melkgevende koeien komt uit het geografische gebied.
– krachtvoer:
  – maïskolven en vochtige maïskorrels, droogvoer, gedroogde luzerne, gedroogde bietenpulp, voederbieten. De toediening van droogvoer, maïskolven, vochtige maïskorrels en voederbieten, die niet uit het geografische gebied afkomstig zijn, wordt beperkt tot gemiddeld 4 kg droge stof per melkgevende koe per dag over het hele jaar.
– aanvullend voer en additieven:
  – granen en afgeleiden daarvan (zemelen, gries, meel, gedroogde bostel), zaden en schilfers van oliehoudende en eiwithoudende gewassen, bijproducten (luzerne-eiwitconcentraat, reststikstof, ureum < 3% in het aanvullende voer), melasse en plantaardige olie als bindmiddel, mineralen, vitaminen, sporenelementen en natuurlijke plantenextracten.

De melkwei die op het bedrijf wordt geproduceerd, mag tot maximaal 24 uur na het uitnemen van de wrongel worden verspreid.
In geval van bereiding op de boerderij moet de voor de fabricage van de „Raclette de Savoie” gebruikte melk afkomstig zijn van een kudde die voor ten minste 75% bestaat uit koeien van de rassen Abondance, Montbéliarde of Tarentaise.
In geval van verwerking elders moet de voor de fabricage van de „Raclette de Savoie” verzamelde melk afkomstig zijn van een kudde die voor ten minste 75% bestaat uit koeien van de rassen Abondance, Montbéliarde of Tarentaise.
Om aan deze voorschriften te voldoen, moet het aantal melkkoeien van de rassen Abondance, Montbéliarde of Tarentaise toenemen.

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

De melkproductie, verwerking en rijping vinden plaats in het afgebakende geografische gebied.
De voor de fabricage van de „Raclette de Savoie” bestemde melk wordt in het geografische gebied geproduceerd vanwege de grote hoeveelheden voedergewassen in de streek, die de kaas zijn specifieke kenmerken bezorgen.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

–

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

De etikettering van de „Raclette de Savoie” bevat:
– de naam „Raclette de Savoie”;
– de naam en het adres van de fabrikant of de rijpingsmeester of de voorverpakker;
– de naam van het certificeringsorgaan.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied omvat de beide departementen Savoie en Haute-Savoie in hun geheel en de volgende gemeenten van de departementen Ain en Isère.
Departement Ain: Anglefort, Bellegarde-sur-Valserine, Béon, Billiat, Ceyzérieu, Chanay, Châtillon-en-Michaille, Corbonod, Cressin-Rochefort, Culoz, Flaxieu, Injoux-Génissiat, Lancrans, Lavours, Léaz, Lhôpital, Massignieu-de-Rives, Nattages, Parves, Pollieu, Saint-Martin-de-Bavel, Seyssel, Surjoux, Talissieu, Villes, Virignin, Vongnes.
Departement Isère: Entre-deux-Guiers, Miribel-les-Échelles, Saint-Christophe-sur-Guiers, Saint-Pierre-de-Chartreuse, Saint-Pierre-d'Entremont.

5. Verband met het geografische gebied

Specificiteit van het geografische gebied

Door het reliëf en de geologische kenmerken vertoont het geografische gebied van de „Raclette de Savoie" behoorlijke contrasten. Het gebied bevindt zich voor het grootste deel op een hoogte tussen 200 en 2.500 meter en heeft vaak diepe bodems, die zijn ontstaan uit zowel oude kristallijne massieven als uit kalkmassieven.
Er heerst een typisch bergklimaat: de winters zijn lang en vaak streng en de zomers warm. Met uitzondering van de ingesloten valleien Maurienne en Tarentaise, die over het algemeen minder nat zijn, valt er jaarlijks veel neerslag in het geografische gebied, en wel gemiddeld 1.000 mm en tot 1.500 mm aan de voet van de Voor-Alpen. Dit kenmerk van het geografische gebied is bevorderlijk voor de groei van het gras.
Vanwege de samenstelling van de bodems en de neerslag heeft het geografische gebied veel weilanden van goede kwaliteit. De graslanden, of er nu wordt gegraasd of gehooid, hebben een rijke en diverse flora, die kenmerkend is voor het Alpengebied.
In het westelijke deel van het geografische gebied kunnen eveneens granen en maïs worden verbouwd.
De geschiedenis van de „Raclette de Savoie" is nauw verbonden met die van de Alpen. De kaas vormt namelijk allereerst een onderdeel van de geschiedenis van de veeteelt en van de kennis van het kaasmaken in het Alpengebied.
De „Raclette de Savoie" vindt zijn oorsprong in de middeleeuwen, toen de herders vooral in de zomer een „geroosterde kaas" aten: dit was een halve ronde kaas die voor een houtvuur werd geplaatst om hem te laten smelten.
Pas in het begin van de 20e eeuw duikt de naam „raclette" op: de naam verwijst naar het afschrapen („racler") van de gesmolten buitenkant van de kaas om deze over een bord met aardappels uit te smeren.
De „Raclette de Savoie" heeft zich in het hart van een streek met voornamelijk weidegronden en veeteelt ontwikkeld dankzij een optimaal gebruik van lokale voedergewassen en rassen. Ook kent deze streek sinds lange tijd een traditionele productie van kazen met een geperste zuivel die is gebaseerd op een specifieke kennis van het kaasmaken en op melkproductiemethoden die op deze technologie zijn afgestemd. Door zijn middelgrote omvang heeft de „Raclette de Savoie" geleidelijk zijn eigen plaats verworven in het assortiment Savoie-kazen. In tegenstelling tot voor zeer grote kazen hoefden voor deze kaassoort namelijk slechts kleine hoeveelheden melk te worden bewaard.
Verder bestond er een sociaaleconomische organisatie van de landbouw in de Savoie die historisch gezien berustte op het systeem van de „fruitières" (lokale naam van de kaasmakerij-coöperaties) die mede door de landbouwers werden beheerd. Dankzij al deze factoren kon zich een door landbouwers en kaasmakers gedeelde kaascultuur ontwikkelen.
De „Raclette de Savoie" heeft eveneens geprofiteerd van de ontwikkeling van het wintertoerisme vanaf de jaren zestig en zeventig van de vorige eeuw en van de industriële geschiedenis in de Alpen, met de ontwikkeling van het raclettetoestel, dankzij de grote beschikbaarheid van stroom uit waterkracht. De opkomst van de „Raclette de Savoie" houdt dus verband met de productie van de raclettetoestellen die dankzij een partnerschap tussen de ondernemingen Rippoz en Tefal omstreeks 1975 in de Savoie werden ontworpen. Hierdoor vond het smelten niet langer via een houtvuur plaats, maar werd een teflonlaag op aluminium gebruikt. Ook kwamen de eerste elektrische apparaten voor restaurants op de markt. Zo kon de „Raclette de Savoie" op een nieuwe manier worden gegeten, namelijk na verwarming op afzonderlijke platen.
In de jaren zeventig begonnen de toeristen massaal toe te stromen om wintersporten te beoefenen en als gevolg daarvan werden er diverse centra voor deze toeristen aangelegd. Dit heeft bijgedragen aan de faam van de „Raclette de Savoie", die bij de toeristen erg in trek was.
De productie van de voor de bereiding van de „Raclette de Savoie" bestemde melk berust tegenwoordig nog steeds op de optimale benutting van het ruim beschikbare gras in het geografische gebied, maar ook op het behoud van het gebruik om traditionele rassen te fokken: Abondance, Montbéliarde en Tarentaise. Deze rassen hebben zich goed aan de fysieke en klimatologische beperkingen van het leefmilieu aangepast: hun bouw is aangepast aan het grazen op steile weiden, ze kunnen tegen de



warmte en verdragen weidegang in de zomer en droogvoer in de winter.
Bovendien zijn de technologieën die bij de bereiding van de „Raclette de Savoie” worden gebruikt, afgestemd op de hierboven beschreven kenmerken van de melk. De kaasmakers weten deze kenmerken uit te buiten en alle productieparameters zodanig aan te passen dat de specifieke kenmerken van de „Raclette de Savoie” worden verkregen. De controle van het vetgehalte speelt hierbij een belangrijke rol: soms romen de kaasmakers naar aanleiding daarvan de melk gedeeltelijk af.
Ook belangrijk is het stremmen van de melk, en dan vooral de selectie en regulering van de thermofiele flora. De melk van lactose ontdoen en het persen van de kaas vormen eveneens wezenlijke stappen in het productieproces; zij helpen om de pH te controleren. De rijping vindt vanouds gedurende minimaal acht weken plaats op houten planken, waardoor een goede proteolyse van de kaas wordt bevorderd.

Specificiteit van het product

De „Raclette de Savoie” is een ronde kaas van middelgroot formaat.
Koud wordt de kaas gekenmerkt door zijn smeltzachte, maar toch stevige textuur.
Bij verwarming kan de „Raclette Savoie” gemakkelijk worden uitgesmeerd en scheidt hij weinig olie af. Hij onderscheidt zich tevens door een meer stroperige textuur dan de andere raclettekazen.
De „Raclette de Savoie” smelt heel goed in de mond zonder te plakken.

Causaal verband

Het verband tussen de „Raclette de Savoie” en het geografische gebied is bepalend voor de bijzondere kwaliteit van de kaas.
De „Raclette de Savoie” ontleent zijn specifieke kenmerken aan het vakmanschap van de melk- en kaasproducenten in het geografische gebied.
De productie van de melk in het geografische gebied maakt het mogelijk om niet alleen de graslanden – aan de hand van technieken die van generatie op generatie worden doorgegeven – maar ook de melk van traditionele rassen optimaal te benutten. Deze melk, die dankzij het specifieke voeder in grote hoeveelheden wordt geproduceerd, is beter geschikt voor de bereiding van de „Raclette de Savoie” dan de melk van andere rassen die onder dezelfde omstandigheden worden gefokt: de wrongel die na toevoeging van stremsel wordt verkregen, is steviger en de kaasopbrengst hoger; de wrongel is dus uitermate geschikt voor het specifieke formaat van de „Raclette de Savoie”.
Verder lijdt het geen twijfel dat het vakmanschap dat de kaasmakers tijdens de bereiding van de „Raclette de Savoie” aan de dag leggen, alle specifieke kenmerken van het product beïnvloed.
Het reguleren van het vetgehalte heeft directe gevolgen voor de warmte-elasticiteit, de smeerbaarheid en de (geringe) olieafscheiding van de „Raclette de Savoie”.
De opvallende stroperige structuur houdt tevens verband met het lage percentage L.-lactaten, dat vooral te danken is aan de toevoeging van specifieke thermofiele melkzuurbacteriën en aan het feit dat de melk van lactose wordt ontdaan.
De rijping bevordert een hoog niveau van proteolyse, wat tot uitdrukking komt in de specifieke smeltzachte en toch stevige textuur van de „Raclette de Savoie” in koude toestand.

Verwijzing naar de bekendmaking in het productdossier
(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)
https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-c48a712e-fa5c-4d71-83c3-aea878f3b473/telechargement

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.